



# SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

### Codice 184



#### Definizione

Farina di Grano Tenero Tipo 0 ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità

#### Codice cliente 184

#### Origine botanica

Triticum aestivum

#### Additivi

Assenti

#### Allergeni e OGM

Conforme alla normativa vigente. Contiene glutine di frumento. Può contenere tracce di soia. Non contiene OGM.

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco

Odore: caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura

Sapore: proprio e gradevole

Aspetto: impalpabile, assenza di corpi estranei

#### Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità max. 15.50%

Ceneri s.s. max. 0.65%

Glutine umido min. 37.00%

Proteine (Nx5.70) s.s min. 15%

Falling number  $\geq$  300secondi

#### Filth Test

Artropodi vivi o morti: Assenti

Frammenti di insetti:  $\leq$  25 n/50g

Peli di roditore: Assenti

#### Residui Fitofarmaci e Residuo Metalli Pesanti

Entro limiti di legge

#### Destinazione d'uso

Farina di puro Manitoba, adatta per bighe superiori alle 18 ore o come farina da taglio

#### Caratteristiche reologiche

W 390-420 P/L 0.65-0.80 CD>16

#### Micotossine

Aflatossine B  $1 \leq$  2 ppb

Aflatossine tot.  $\leq$  4 ppb

Ocratossina A  $\leq$  3 ppb

Zearalenone  $\leq$  75 ppb

DON (Deossinivalenolo)  $\leq$  750 ppb

#### Valori igienico-microbiologici

Carica Batterica Totale  $\leq$  100.000 ufc/g

Muffe  $\leq$  1000 ufc/g

Lieviti  $\leq$  1000 ufc/g

Escherichia Coli  $\leq$  100 ufc/g

Stafilococchi Aurei max. 10 ufc/g

Coliformi totali  $\leq$  100 ufc/g

Salmonelle assenti/25g

#### Conservazione minima

Da consumarsi entro 6 mesi dalla data di confezionamento

#### Condizioni di imballaggio

Sacchi di carta da 25 – 50 Kg

#### Condizioni di stoccaggio

Conservare in luogo fresco ed asciutto

#### Tabella nutrizionale (per 100g)

<b>Energia</b>	1423 KJ-335 Kcal
<b>Grassi</b>	1
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0.18
<b>carboidrati</b>	65
<b>di cui zuccheri</b>	0.95
<b>Proteine</b>	15
<b>Sale</b>	0
<b>Fibre</b>	3.2